

La pizza nella "cucina del senza"

Posted by Maura Sacher | Date: febbraio 20, 2015 | in: [Curiosità](#) | [Leave a comment](#) | 15 Views

[Home](#) > [Stile e Società](#) > [Curiosità](#)

Torna a Venezia l'appuntamento legato al mondo dell'eno-gastronomia, la settima edizione di [Gusto in Scena](#), manifestazione ideata da Marcello Coronini giornalista, scrittore e critico enogastronomico, che si terrà alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista.



Dall'1 al 2 Marzo 2015, domenica e lunedì, sarà in scena il gusto dell'eccellenza enogastronomica italiana e diciotto tra i migliori esponenti dell'alta cucina e dell'alta pasticceria, anche di fama internazionale, si cimenteranno nello studio di piatti secondo le regole de «La Cucina del Senza®»,

nuovo e rivoluzionario modo di pensare la preparazione delle pietanze nel mondo della ristorazione.

L'obiettivo è quello di sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, alcuni ingredienti di cui generalmente troppi cuochi abusano in cucina. Di fatto, una risposta concreta alle richieste dei gourmet più delicati ed alle esigenze dei clienti sempre più attenti alla salute, ma anche con problemi ad esempio di intolleranza al lattosio o di ipertensione, colesterolo o glicemia alta.

«Con la mia intuizione – scrive Marcello Coronini – ho dimostrato che si possono trovare alternative naturali che rendono altrettanto gustose le nostre preparazioni e ci permettono di eliminare il consumo dello zucchero aggiunto, così come dei grassi e del sale. E questa innovazione non si esaurirà con Venezia: intendo infatti portare la "Cucina del Senza" nella ristorazione alta e medio alta italiana.»



Dopo l'esperienza dello scorso anno, un nuovo tema viene proposto: la pizza.

I maghi della pizza, Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino

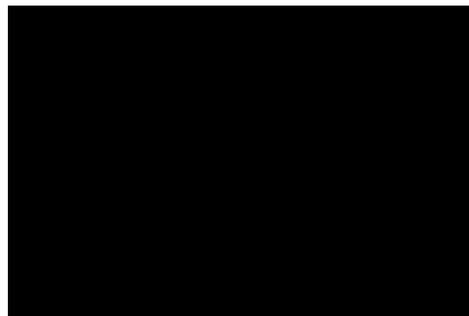
Editoriali

Si guarda al post EXPO e non si vede niente

febbraio 17, 2015 (0) Comments



Ricette in 3 minuti



Reportage

Dieta Mediterranea protagonista all'Expo delle Idee

febbraio 09, 2015 (0) Comments

Sorbillo, guidati da Marcello Coronini, realizzeranno pizze senza sale e senza grassi aggiunti, gustose e saporite semplicemente valorizzando le materie prime utilizzate.



E' un'alternativa che risponde alle necessità di un consumatore che, magari per motivi di salute, si vede costretto a rinunciare ad andare al ristorante con gli amici.

A quando un occhio d'attenzione anche ai celiaci e agli intolleranti al glutine, sempre più numerosi in Italia, affinché possano appagarsi con un menù completo e ben preparato, che non sia solo di riso e mais e qualche formaggio?

Maura Sacher



« Previous :
Toscana: 2015 l'anno dell'Archeologia

Next : »
Le donne del Chiacchetto e del Bardolino

About The Author



Maura Sacher



Related posts



Birralp per una birra in alta quota
febbraio 18, 2015



Concorso Artusi, aperte le iscrizioni al premio Marietta
febbraio 12, 2015



La Canapa e il suo utilizzo per preparare ricette in cucina
gennaio 30, 2015

Leave a Reply

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Your Name (required): Email (required): Website:

Comment...

Post Comment

Newsletter

E-Mail *
Nome
Cognome
Iscriviti



PAGAMENTI E DONAZIONI

Inserisci un importo:
EUR
Procedi su PAYPAL